

商品開発のシート(配布)

BINGOシート

誰にいつ売る？
主題は？

焼く？煮る？生？

主食材とあうのは何？

熱い？固体？半固体？

メインの食材は？

何味？

添え物は？セットにするなら何をたす？

メインディッシュ？
サイドメニュー？

アクセントは？

色・形の特徴・バランスは？

味・盛り付け・量との
バランスは？

何料理？

目的とあっている？

気を引く？

テーマ (だれのどんな)	食材	調理方法	味付け	主な副食材	その他の副食材 (添え物やセットのサイド)	状態 (温度・固さ)	用途	ジャンル	香り・食感	盛り付け	量	ネーミング	価格

シートの使用例(配布)

	テーマ (だれのどんな)	食材	調理方法	味付け	主な副食材	その他の副食材 (添え物やセットのサイド)	状態 (温度・固さ)	用途	ジャンル	香り・食感	盛り付け	量	ネーミング	価格
案1	冬のもつ鍋	もつ	煮る(客席で)	醤油	あさり、キャベツ、モヤシ、ニラ	千切りの生ダイコンを少量添える		その日のメイン		ダイコンともつの食感の違い	あさは別皿で提供(特別感を)	2人前より(つまみとしてやや少なめに)		
案2	冬のもつ鍋	"	"	味噌	キャベツ、ニラ、ゴボウ、	メはうどん				ニボシ粉末入り特製七味				
案3	冬のもつ鍋	"	"	味噌(豆乳でわる)	サトイモ、厚揚げ	メはうどん		今年の鍋の1押し				S(1~2名様)L(3~4名様)		
案4	冬のもつ鍋	"	"	カレー	キャベツ、パプリカ、玉ねぎ・ブロッコリー	メのパスタか雑炊用ご飯	スープ状		インド系スープに洋風のテイストを	クミン、ニンニク、チーズ	洋風土鍋。パプリカ、ブロッコリーの色、形で			
案5	冬のもつ鍋(女性ターゲット)	"	"	トマト	キャベツ、ジャガイモ	メのパスタ	下茹でジャガイモで粘度をつける	宴会コースにも入れては?	洋風	オリーブオイル、チーズ	煮えたら客席でチーズをおろす			

※この例のように、全てをうめる必要はありません